



TERROIRS DU VERTIGE  
VIGNOBLES D'ALTITUDE



## FRAÎCHEUR ROUGE

AOP CORBIÈRES, ROUGE

### CÉPAGES

70% Grenache, 30% Syrah

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle égrappée. Le Grenache subit une cuvaison assez courte pour garder une certaine simplicité. La Syrah a une cuvaison plus longue d'environ 20 jours pour apporter structure et complexité.

### DÉGUSTATION

Robe violine et limpide avec de jolis reflets pourpres. Au nez, nous avons des arômes de fruits noirs, de cerise et cassis. En bouche, les tanins sont soyeux avec une belle acidité. C'est un vin rond et gourmand, un Corbières de plaisir.

### ACCORDS

Viandes blanches, entrées simples et fraîches ou des desserts aux fruits rouges.

Suggestions : dinde entière farcie aux marrons, roulés d'asperges au jambon cru, panna cotta aux fraises.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

### TEMPS DE GARDE

3 - 4 ans

### DEGRÉ ALCOOLIQUE

15% vol.